

Terrine aux 2 poissons.....inratable !

Pour un moule à cake de 25 x 7 cm

Four à 170°

40mn de cuisson

Très facile

500 gr de filets de merlan

150 gr de filet de truite fraîche

2 blancs d'oeufs

125 gr de crème épaisse entière

2 échalotes

2 belles càs de persil émincé

6 gr de sel (pesé juste)

1 gr de poivre

1pincée de piment de Cayenne (facultatif)

Mixez ensemble le merlan et les échalotes pelées

Ajoutez les blancs d'oeufs

Mixez à nouveau pour bien incorporez les blancs à la masse de poisson

Incorporez la crème fraîche, le persil, l'assaisonnement

Beurrez généreusement la terrine : la mienne était en silicone mais j'ai graissé quand même pour être sûre de bien démouler !

Couvrir d'un papier alu et mettez à cuire 40 mn à 170°

Laissez refroidir complètement

Démoulez

Décorez de fines tranches de citron, de roquette et d'un filet de crème de vinaigre balsamique

En fin de cuisson, il y a un peu de jus de cuisson dans le moule, c'est normal, videz-le pour laisser la terrine refroidir.

Je n'avais pas d'épinards (comme Cricri) j'ai donc coloré avec du persil.

Le goût des échalotes est perceptible et donne du peps à l'ensemble

J'ai pesé mon sel à la cuillère-balance (donc très précisément), je pense que c'est impératif pour obtenir un bon résultat.

Cette terrine a le mérite d'être meilleure au bout de 48 h de réfrigération

J'ai "bricolé" une sauce d'accompagnement-minute : 1 càs de mayonnaise, 1 càs de crème fraîche, un peu de pâte de wasabi ou une pincée de piment de Cayenne.

Extra !